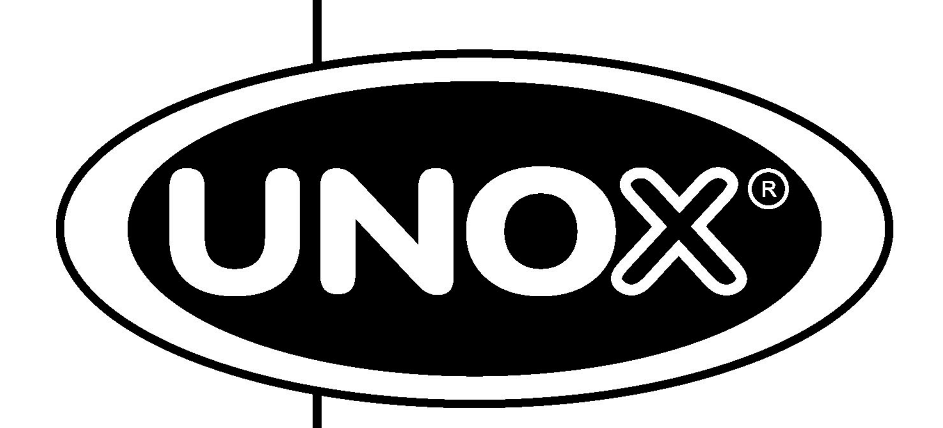



Manuel d'instructions

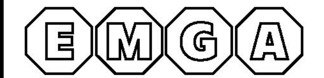
FRANÇAIS

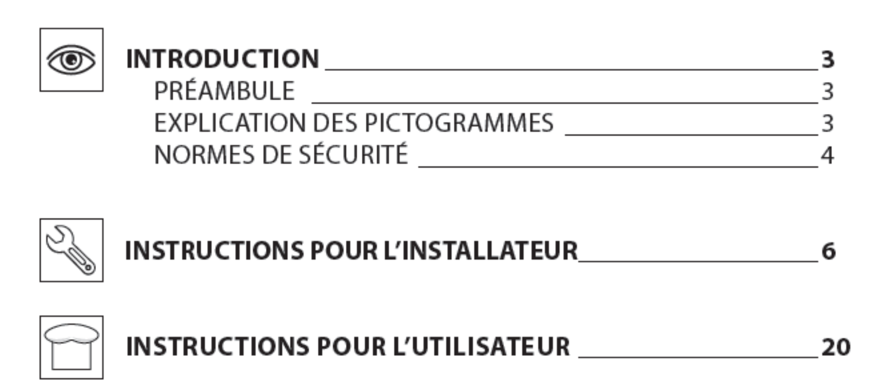
# XFT

LineMiss *Manual* 596.111 - 596.116

LineMiss*Dynamic* 596.148 - 596.104 - 596.147 - 596.157

LineMiss *Classic* 596.121 - 596.158







L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires.

# INTRODUCTION

Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir acheté un appareil de la ligne LineMiss™ et nous espérons que cette acquisition marque le début d'une collaboration positive et durable.
La ligne de fours électriques **LineMiss™** permet d'affronter avec facilité les cuissons de pâtisseries et de pains traditionnels et permet d'obtenir dans un four compact des prestations comparables à celles d'un grand four.
Les technologies intégrées à votre four **LineMiss™** sont **AIR.Plus**, **STEAM.Plus** et **DRY.Plus** ; elles naissent de la recherche UNOX destinée à simplifier les processus de cuisson pour les clients, sans pour autant renoncer à un résultat de cuisson parfait.
Simplicité et perfection sont donc la synthèse de la ligne de fours électriques **LineMiss™** qui propose un design essentiel pour une performance de haute qualité.
Une vaste gamme d'accessoires est en outre disponible pour faciliter et accélérer encore plus le travail de l'opérateur.

**UNOX** S.p.A.

| **Revendeur :** | **Installateur :** |
|---|---|
| | |
| | **Date d'installation :** |

## Préambule

Dans le présent manuel sont illustrées l'installation et l'utilisation des appareils de la gamme **LineMiss™**.

Les appareils sont destinés à la cuisson de pains, de pâtisseries, de produits gastronomiques et au reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés
Les modèles peuvent avoir le contrôle *Dynamic*, *Matic*, *Classic*, *Manual Humidity* - et sont disponibles avec diverses capacités.
Les instructions d'installation et d'utilisation sont valables pour tous les modèles, sauf spécification particulière.

## Explication des pictogrammes


Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.


Risque de brûlures


Risque d'incendie !


Renvoi à un autre chapitre


Risque d'électrochoc!


Conseils et informations utiles



# Normes de Sécurité



## Normes de sécurité pour l'installation et l'entretien

- **Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Toutes les opérations d'installation, de montage et d'entretien extraordinaire doivent être uniquement réalisées par du personnel qualifié et autorisé par UNOX, selon les normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et conformément aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur lieu de travail.**
- Avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien, coupez la tension d'alimentation de l'appareil.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux normatives en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications de la plaquette d'identification.
- Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.
- Une installation ou un entretien différent de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.
- Durant le montage de l'appareil, le passage ou la présence de personnes non chargées de l'installation ne sont pas autorisés dans la zone de travail.
- Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
- La plaque des caractéristiques fournit d'importantes informations techniques : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil ; il est donc conseillé de ne pas la retirer, ni de l'endommager ou de la modifier.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.



## Normes de sécurité pour l'utilisation

- **Avant l'installation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.**
- **Une utilisation et un nettoyage différents de ceux indiqués et prévus dans ce manuel sont considérés impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent UNOX de toute responsabilité.**
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (et enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'une formation concernant l'utilisation de l'appareil .
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé uniquement pour la cuisson des aliments dans les cuisines industrielles et professionnelles par du personnel qualifié, ayant suivi des une formation continue : tout autre emploi n'est pas conforme à l'utilisation prévue, et par conséquent considéré dangereux.
  Dans le détail, l'appareil peut être utilisé pour :
  - des cuissons de Pâtisseries et de Pains, frais ou congelés ;

- des cuissons de produits de Gastronomie, frais ou congelés ;
- des cuissons à vapeur de viandes, poissons et légumes ;
- des cuissons d'aliments sous-vide, emballés dans des sachets spéciaux pour la cuisson ;
- le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés ;

- Surveillez l'appareil tout au long de son fonctionnement.
- Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des anomalies fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de l'alimentation électrique et hydrique, et contactez un centre d'assistance autorisé UNOX sans essayer de le réparer vous-même. Pour une éventuelle réparation, demandez l'utilisation de pièces de rechange originales UNOX.
- Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions même mortelles, et entraîner l'annulation de la garantie.
- Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.



**DANGER DE BRÛLURES et DE LÉSIONS !**

- Durant la cuisson et jusqu'au refroidissement de chaque partie de l'appareil, faites attention à :
  - Toucher uniquement les éléments de commande ou la poignée de l'appareil car les parties externes sont très chaudes (température supérieure à 60°C- 140°F).
  - S'il est nécessaire d'ouvrir la porte, effectuez cette opération très lentement et avec précaution, en faisant attention à la sortie des vapeurs à haute température de la chambre de cuisson.
  - Pour déplacer des conteneurs, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection adaptés à l'usage en question.
  - Faîtes extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four.



**DANGER D'INCENDIE !**

- Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conformes (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidus de détergents ne soient présents à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.
- **Ne pas placer l'appareil à proximité des sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence. bouteilles d'alcool, etc.).**
- Ne pas utiliser d'aliments ou de liquides facilement inflammables durant la cuisson (par ex., alcool).
- Conservez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien et après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés !



**DANGER D'ÉLECTROCHOC**

- Ne pas ouvrir les compartiments où figure ce symbole : leur ouverture est réservée au personnel qualifié et autorisé UNOX.
  Le non-respect de cette norme entraîne l'annulation de la garantie et expose au risque de dommages et lésions mêmes mortelles.



# INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR



## Index



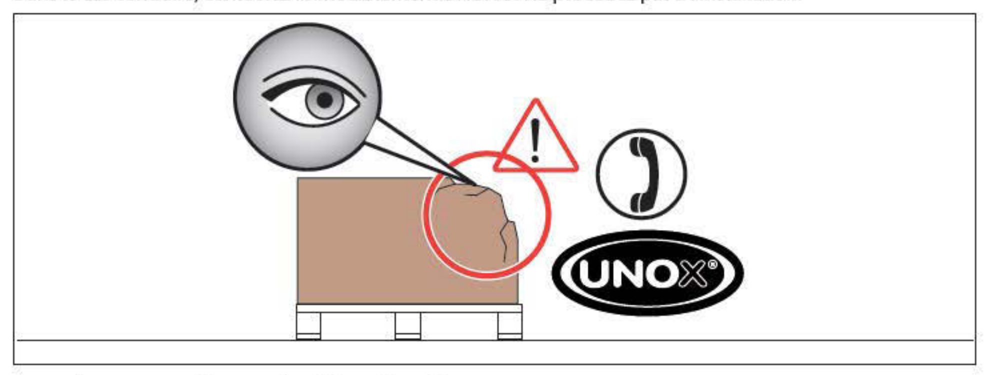
**Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre « *Normes de Sécurité* » à la page 4 et le chapitre « *Préambule* » à la page 3.**

Durant l'installation, portez des vêtements de protection adéquats (chaussures de sécurité, gants, etc.).

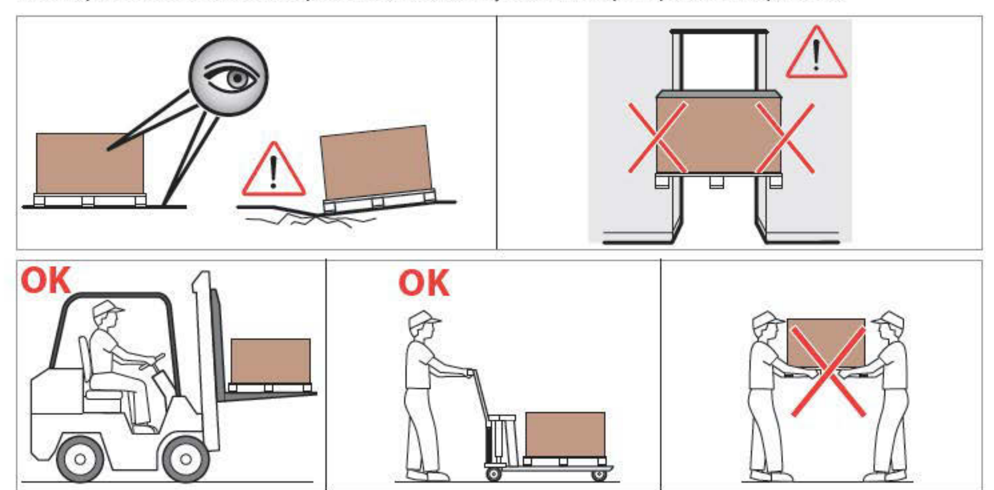
## Déballage




Au moment de la réception, contrôlez que l'emballage ne soit pas visiblement endommagé.
Dans le cas contraire, contactez immédiatement UNOX et NE procédez pas à l'installation.




Avant de transporter l'appareil sur le lieu d'installation, assurez-vous que :
- il passe facilement à travers les portes ;
- le sol supporte son poids ;
Le transport doit être réalisé uniquement avec des moyens mécaniques (par ex. transpalettes).

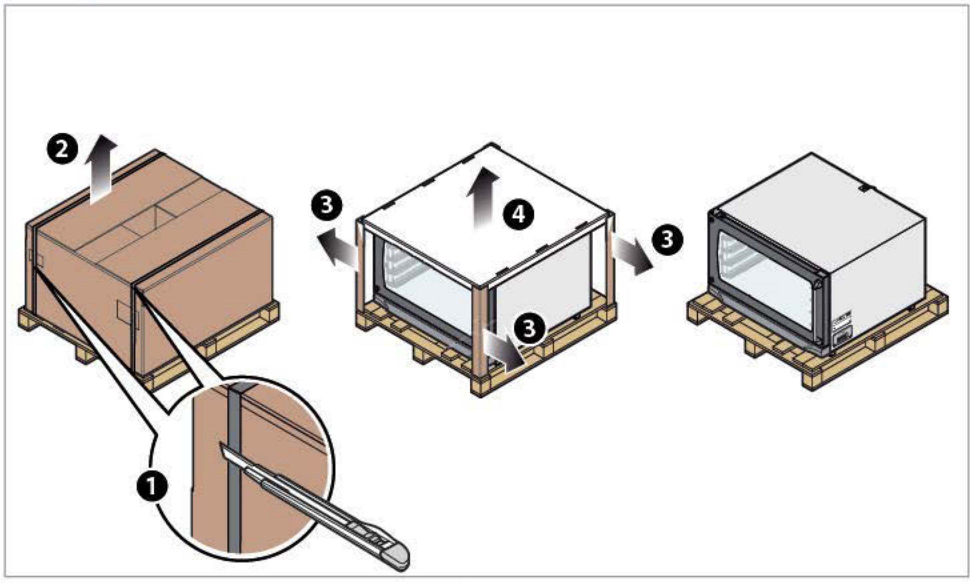


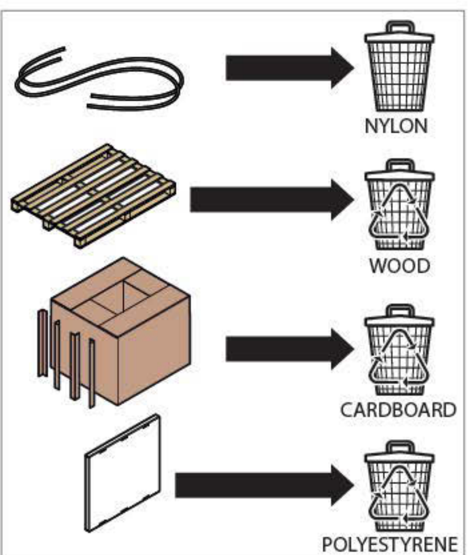


Déballez l'appareil, en coupant les feuillards en nylon ❶, en soulevant le carton de protection ❷ et en éliminant les protections en carton ❸ et ❹.
Dévissez les vis ❺ pour séparer l'appareil de la palette en bois ❻.



**Conservez ces vis et les supports en plastique pour la fixation successive du four sur le socle ; les vis qui fixent les supports en plastique à la palette en bois peuvent en revanche être jetées.**



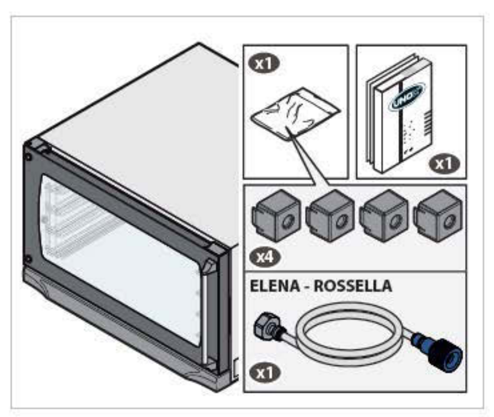






**Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.**

UNOX suit depuis des années la philosophie **NON-STOP EFFORTS** en augmentant la compatibilité environnementale de ses produits et en s'engageant à réduire la consommation énergétique et les gaspillages.
UNOX veut protéger l'environnement et invite à éliminer le matériel dans les conteneurs spécifiques au tri sélectif.

# Contrôle du contenu de l'emballage



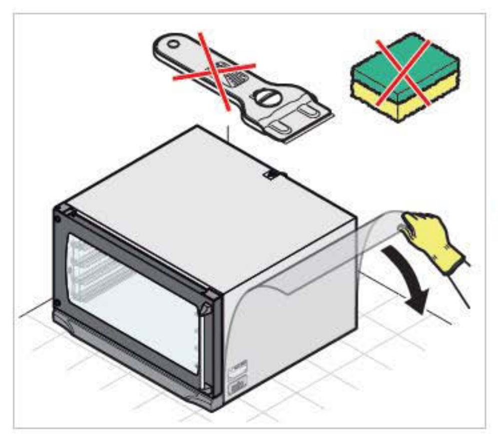

Avant de commencer l'installation, vérifiez la présence et l'intégrité des composants suivants contenus dans l'emballage :

- Four **LineMiss™**
- documentation technique (manuel d'installation et d'utilisation) ;
- 4 pieds non réglables ;
- un raccord hydrique 3/4" avec clapet de non-retour (seulement pour les mod. **ELENA** - **ROSSELLA**).

S'il manque un composant, contactez UNOX.

# Opérations préliminaires

## Retrait de la pellicule

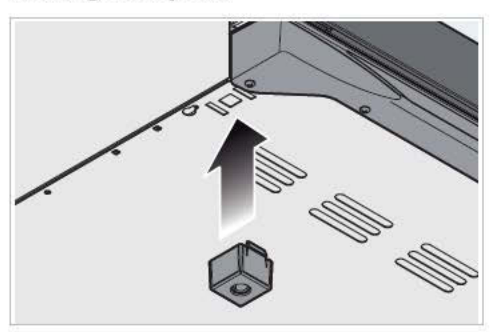


Retirez lentement les pellicules protectrices de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.



**Considérant leur danger potentiel, les pellicules enlevées, considérant leur danger potentiel, doivent être conservées hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminées selon les normes locales.**

## Montage des pieds

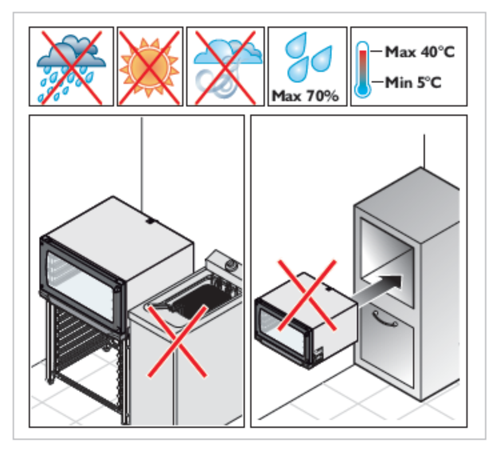


Montez les 4 pieds comme il est indiqué sur la figure.



# Positionnement

## Caractéristiques du lieu d'installation




Installez obligatoirement l'appareil dans des lieux :
- destinés et conformes à la cuisson d'aliments industriels ;
- permettant un renouvellement de l'air adéquat ;
- qui répondent aux normes en vigueur en termes de sécurité sur le lieu de travail et sur les installations ;
- protégés des agents atmosphériques ;
- avec des températures allant de +5° à +40 °C maximum ;
- avec une humidité inférieure à 70%.



**Ne pas installer l'appareil à proximité des autres appareils qui atteignent des températures élevées, afin de ne pas endommager les composants électriques.**

**L'appareil n'est pas adapté pour être encastré.**

**Assurez-vous que le sol soit en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge (voir *"Tableau A"*).**

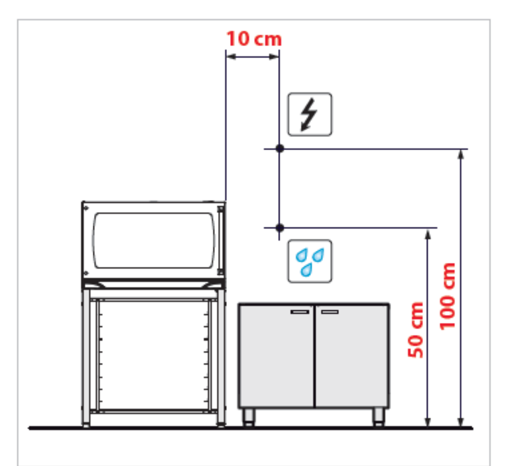
### Tableau A

| MODÈLES | Encombrement L x D x H mm | Poids* kg |
|---|---|---|
| **ROSSELLA** | 800x770x509 mm | 49 |
| **ELENA** | 800x770x429mm | 40 |
| **ARIANNA** | 600x651x509 mm | 31 |
| **STEFANIA** | 600x651x429 mm | 25 |



*Si vous désirez plus d'informations techniques relatives à l'appareil, consultez la feuille des « données techniques » ci-jointe à l'appareil.*

*** les valeurs se réfèrent au poids de l'appareil vide**

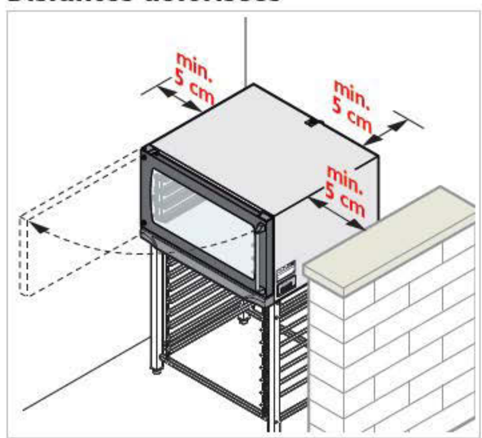



Les lieux d'installation doivent être prédisposés avec des systèmes électriques et hydriques conformes aux normes relatives aux installations et à la sécurité sur le lieu de travail du Pays d'utilisation.

Sur la figure, sont indiquées des mesures indicatives pour les prédispositions :

- branchement électrique
- raccordement hydrique 

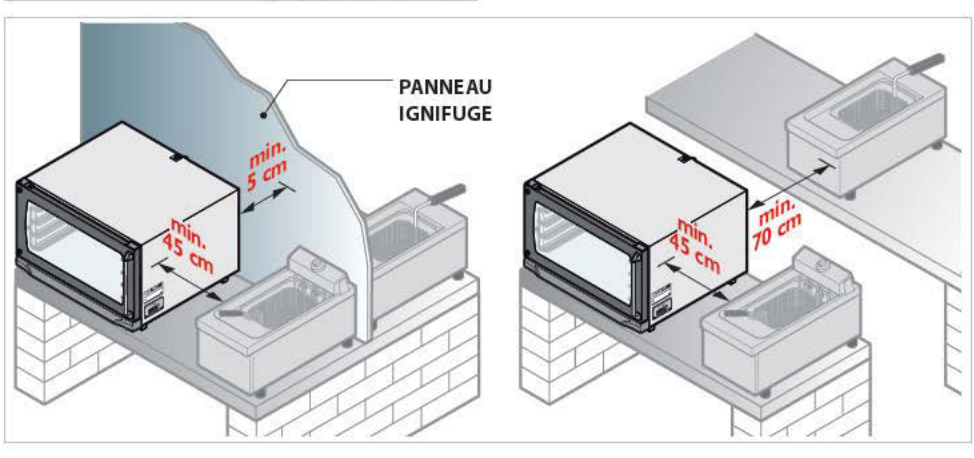
## Distances autorisées

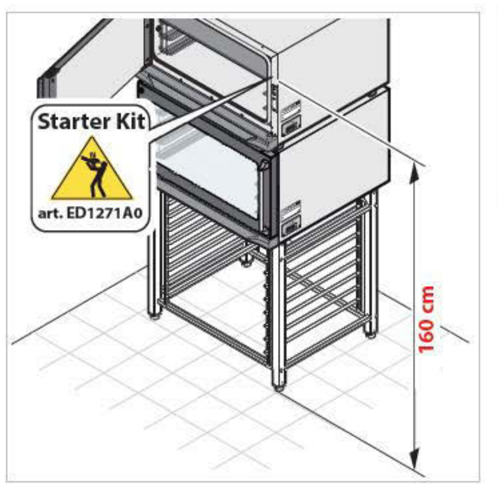



Positionnez l'appareil en respectant les distances indiquées sur les figures, de façon à ce que la paroi arrière soit facilement accessible pour effectuer les branchements et l'entretien.



**Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux, parois ou meubles facilement inflammables ou sensibles à la chaleur. Dans le cas contraire, protégez-les avec des matériaux adéquats non inflammables en respectant les normes de prévention contre les incendies.**






Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm.

Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**



# Fixation





**Pour des raisons de sécurité, ils <u>ne peuvent</u> être posés directement sur le sol ou sur des roules, mais uniquement sur des socles personnels ou de marque UNOX, ou encore superposés sur un autre four LineMiss™.**



**Avant d'effectuer la fixation sur des socles personnels ou fournis par UNOX, vérifiez toujours leur parfait nivellement à l'aide d'un niveau à bulle ou digital. Si ce n'est pas le cas et si vous utilisez des stands ouverts UNOX, il est possible de régler les pieds de ces derniers en faisant attention de ne pas les dévisser complètement.**

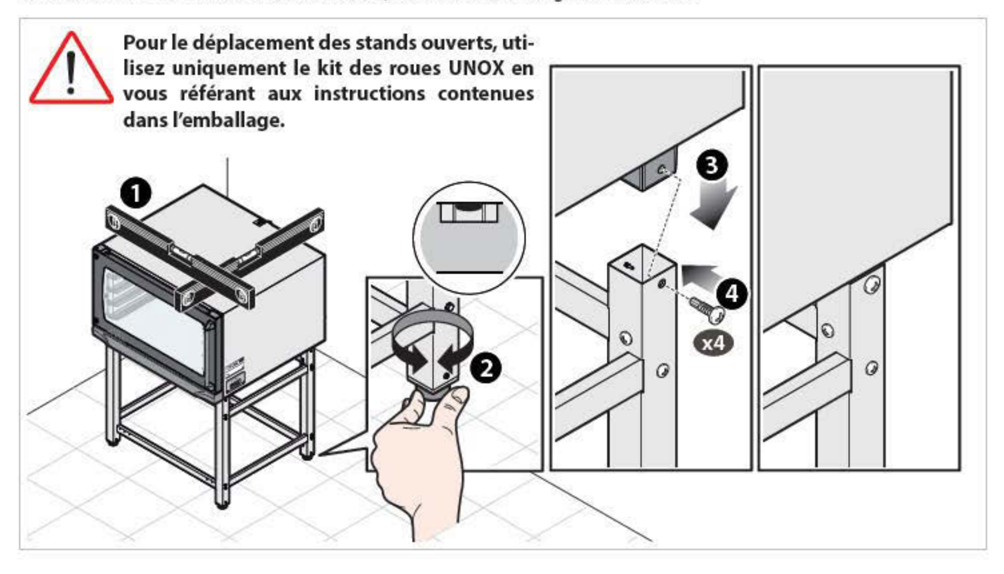
## Fixation aux socles prévus par l'utilisateur (par ex., tables acier, etc)

Des socles devront être :

- stables et parfaitement à niveau ;
- non mobiles ;
- non inflammables ou insensibles à la chaleur ;
- en mesure de soutenir le poids de l'appareil à pleine charge **sans risque de se déformer ou de s'écrouler**.

## Fixation sur socles UNOX (stand ouverts ou étuves)

Pour la fixation sur une étuve UNOX, référez-vous aux instructions contenues dans l'emballage même.
Pour la fixation sur un stand ouvert UNOX, référez-vous à la figure ci-dessous.



## Fixation sur un autre four LineMiss™ (MAXI.Link)

Pour la fixation sur un autre four **LineMiss™**, un Kit de superposition spécifique est disponible..
Celui-ci maintient la juste distance entre les appareils et facilite les raccordements électriques, hydriques et d'évacuation.
Pour le montage du kit de superposition, référez-vous aux instructions contenues dans l'emballage même.

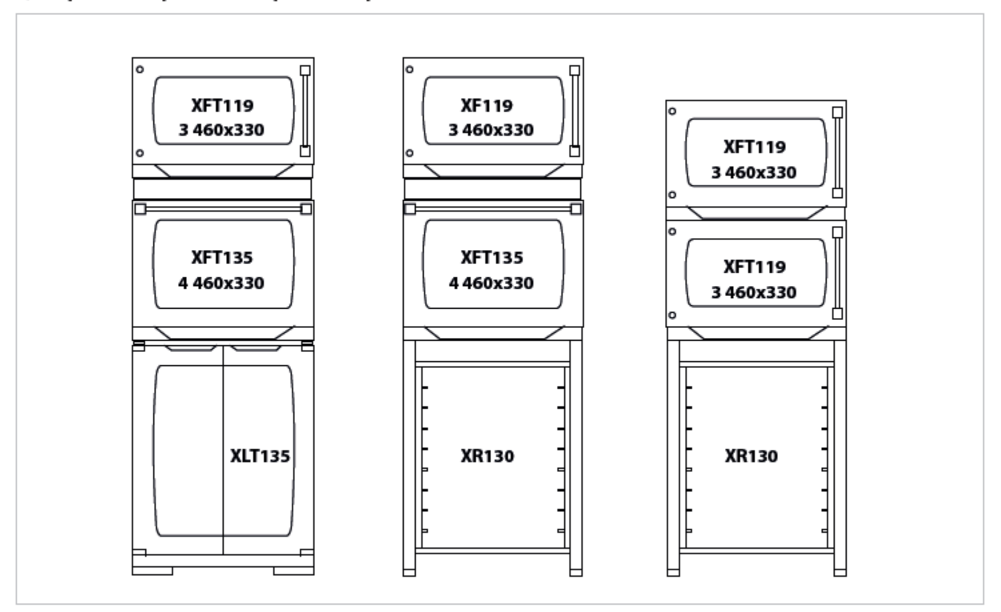


**Ne jamais positionner un four directement au-dessus d'un autre four ou d'autres sources de chaleur.**



*Pour plus d'informations sur l'installation, la gestion et la connexion des accessoires, référez-vous aux instructions contenues dans leur emballage.*

**Quelques exemples de compositions possibles :**





# Branchement électrique



**Avant d'installer l'appareil, lisez attentivement le chapitre *« Normes de Sécurité »* à la page 4.**



**Le branchement au réseau d'alimentation électrique et les installations de raccordement doivent répondre aux normatives en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé UNOX. Le non-respect de ces normes peut provoquer des dommages et des lésions, entraîner l'annulation de la garantie et dégage UNOX de toute responsabilité.**




Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiqués sur la plaque d'identification.

**APPAREIL AVEC FICHE SCHUKO**

L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation et la fiche déjà montés sur le bornier.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.



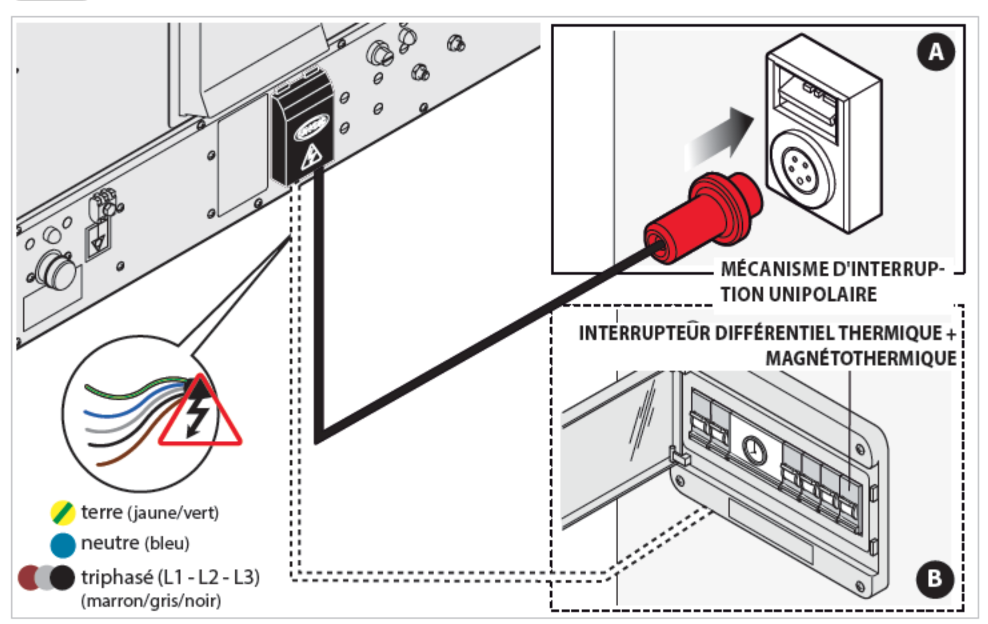
*Les schémas de raccordement, les caractéristiques du câble et les données techniques sont indiquées sur la feuille « Données techniques » ci-jointe à l'appareil.*

## Appareil avec fiche non montée

Le branchement électrique doit être de préférence réalisé avec le montage d'une fiche électrique (non fournie) de type et de débit adéquats au courant maximum absorbé par les phases du four **A** (contrôlez la valeur sur la feuille des « Données techniques » ci-jointe). Si cela n'est pas possible, le câblage fourni par UNOX est suffisant pour effectuer un branchement direct au tableau électrique **B**.
Avant de brancher l'appareil au réseau d'alimentation, comparez toujours les données de l'installation avec celles de l'appareil indiqués sur la plaque d'identification.
L'appareil sort de l'usine avec le câble d'alimentation (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz - triphasé+neutre+terre) déjà monté sur le bornier ; pour des nécessités de tension et d'alimentation différentes, consultez le chap. ***"Adaptation à des tensions différentes"*** à la page ***16***.



*Les schémas de raccordement, les caractéristiques du câble et les données techniques sont indiquées sur la feuille « Données techniques » ci-jointe à l'appareil.*



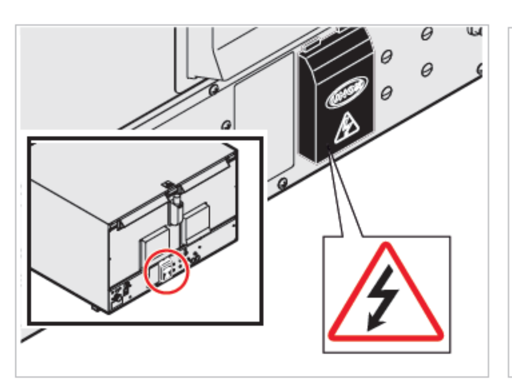


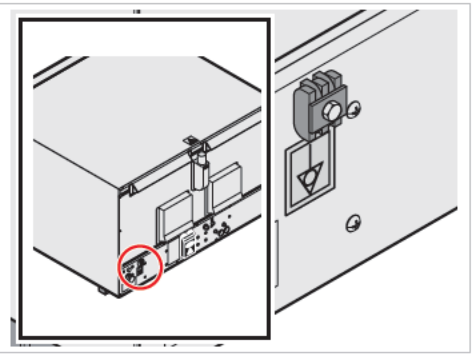

Afin d'éviter tout danger dû au réarmement involontaire du dispositif thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie ou bien être raccordé à un circuit régulièrement alimenté ou déconnecté par le service. .

Pour obtenir un branchement électrique correct, l'appareil doit :

- Être inclus dans un système équipotentiel selon ce que prévoit la normative en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre divers appareils avec la borne indiquée par le symbole équipotentiel. Le conducteur devra avoir une section maximum de 10 mmq (selon la norme CEI EN 60335-2–42:2003-09) et être de couleur jaune vert.
- Être obligatoirement raccordé à la ligne de terre du réseau (câble de couleur jaune vert).
- Être obligatoirement raccordé à un interrupteur différentiel thermique selon ce que prévoit la normative en vigueur.
- Être obligatoirement raccordé à un mécanisme d'interruption unipolaire.







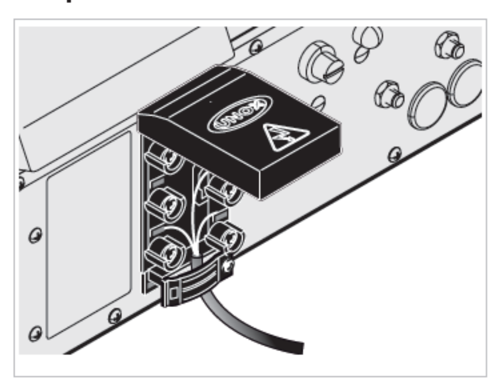
## Vérifications nécessaires

- Le pont de cuivre et le câble électrique doivent être fixés ensemble sous la vis dans le sens du vissage et les connexions électriques doivent être bien serrées avant de brancher l'appareil au courant électrique.
- Vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur.
- Une fois que l'appareil est en marche, vérifiez que la tension d'alimentation corresponde toujours à la valeur de la tension nominale indiquée sur la plaque des données de l'appareil. Dans le cas contraire, câblez les phases en respectant les données de la feuille « données techniques » ci-jointe.

## Adaptation à des tensions différentes

Pour des exigences de tension et d'alimentation diverses des valeurs standard (400V ~ 3PH + N+PE 50/60 Hz), il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation présent et de brancher le nouveau câble au bornier en suivant les schémas indiqués sur la feuille « Données techniques » *(Power supply - Connection Diagram)* jointe à l'appareil.

## Remplacement du câble d'alimentation





**Le câble doit être remplacé par UNOX ou par son service d'assistance technique, ou toutefois par une personne de qualification similaire, de façon à prévenir chaque risque.**

S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation, procédez ainsi :

- ouvrez le couvercle du bornier en relevant les deux ailettes inférieures ;
- retirez le câble présent en le débranchant du bornier ;
- consultez la feuille des « Données techniques » *(POWER SUPPLY-CONNECTION DIAGRAM):* sur la feuille figurent tous les câblages possibles et les caractéristiques que doit posséder le nouveau câble en fonction du raccordement choisi *(Câble Type)*;
- fixez le nouveau câble ;
- Refermez le couvercle du bornier.

# Raccordement hydrique

## Raccordement hydrique : eau entrante



Selon les modèles, les appareils peuvent être branchés :

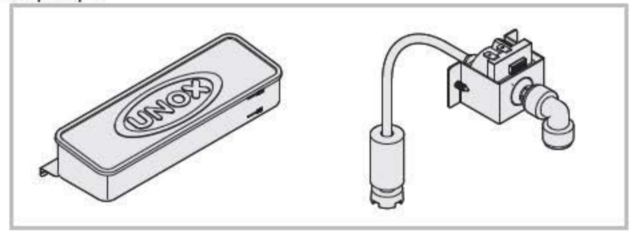
- à un réseau hydrique au moyen d'une électrovanne (**ELENA** - **ROSSELLA** mod. *Manual H.* et *Dynamic*);
- à un réservoir externe au moyen d'une pompe (**STEFANIA** - **ARIANNA** mod. *Manual H.*, *Dynamic*, *Matic*). Les modèles *Classic* n'exigent pas de raccordement hydrique.



Utilisez seulement le set de raccords neufs fournis avec l'appareil pour le raccordement au réseau hydrique.

Pour adapter votre appareil à une arrivée d'eau différente de celle prévue vous disposez de : un kit électrovanne, un kit pompe et un kit réservoir d'eau pour pompe.






Avant de raccorder le conduit de l'eau à l'appareil, faîtes couler de l'eau pour éliminer les éventuels résidus.
Il est conseillé d'interposer un robinet d'arrêt entre le réseau hydrique et l'appareil .

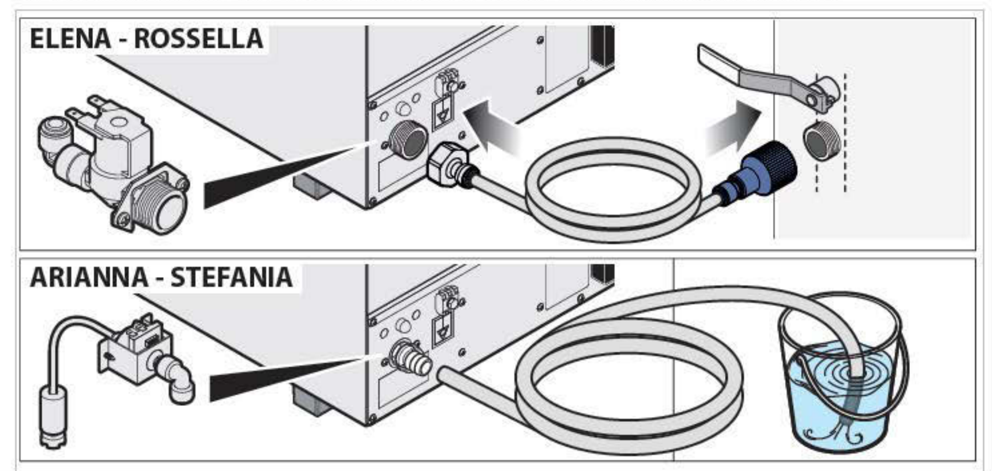
## Caractéristiques de l'eau entrante

L'eau entrante doit :

- avoir une température maximum de 30 °C;
- être potable;
- avoir une conductibilité maximale de150 µS/cm;
- avoir une valeur de pression comprise entre 150 et 600 kPa (valeur conseillée 200 kPa)

Si la pression de l'eau entrante est inférieure à la valeur indiquée (150kPa), utilisez une pompe au débit adéquat (débit minimum 300 l/h).

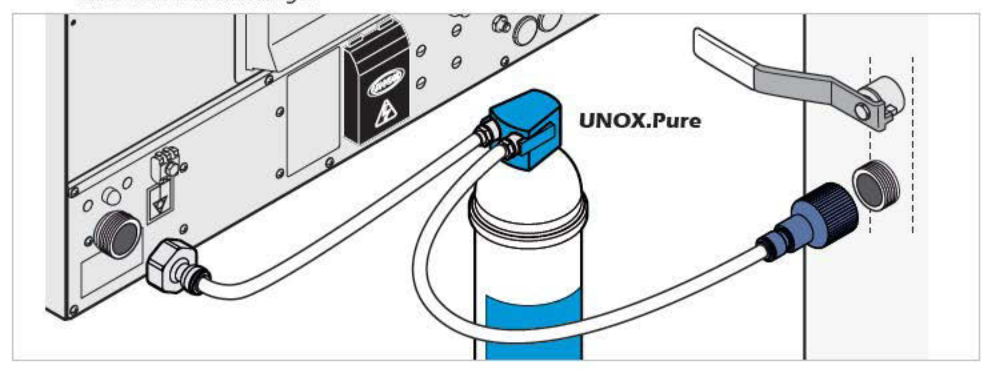
Si la conductibilité de l'eau est supérieure à la valeur indiquée (150 µS/cm), utilisez des filtres (**UNOX.Pure**) pour éviter le dépôt de calcaire et/ou d'autres minéraux à l'intérieur du four. Les dommages provoqués par le calcaire ou autres agents chimiques transportés par l'eau ne sont pas couverts par la garantie.







*UNOX conseille d'utiliser ses propres filtres "**UNOX.Pure**" en cas de valeurs de basses pression ou d'eaux particulièrement dures. Pour leur montage/remplacement, se référer aux instructions contenues dans leur emballage.*



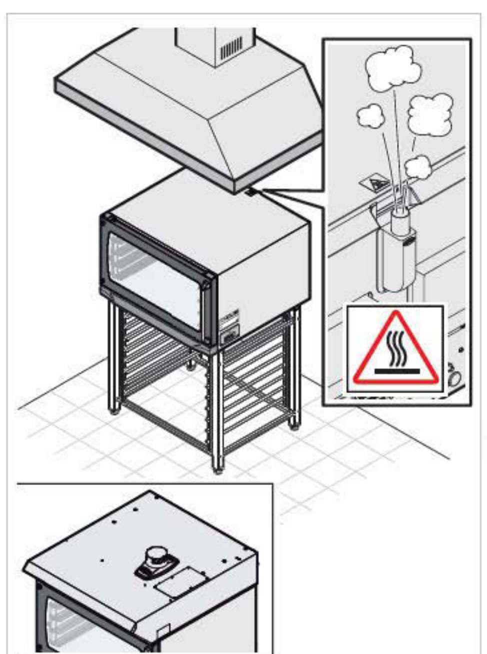

## Connexion entre four et accessoires

Tous les fours de la **LineMiss™** sont prédisposés pour être raccordés à leurs accessoires spécifiques (étuves et hottes) : les accessoires connectés sont gérés à travers le tableau de commande du four **LineMiss™** auquel ils sont raccordés .



*Pour plus d'informations sur l'installation, la gestion et la connexion des accessoires, référez-vous aux instructions contenues dans leur emballage.*

## Système d'extraction des fumées dans la chambre de cuisson



Durant la cuisson, des fumées chaudes et des odeurs se forment et sont ensuite évacués par un conduit d'extraction des fumées qui se trouve dans la partie supérieure de l'appareil.

Il est donc nécessaire de placer l'appareil en-dessous :

- d'une hotte aspirante de capacité et dimensions adaptées au type du four ;
- d'un condensateur de vapeur UNOX ;
- d'une hotte UNOX avec condensateur de vapeur intégré (disponible seulement pour les modèles *Dynamic*, *Matic*).

Pourvoir au cheminement des fumées d'échappement vers l'extérieur.

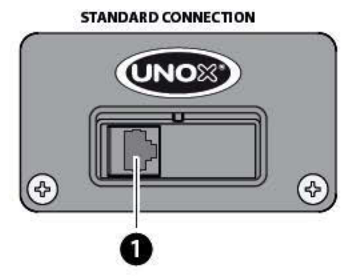


**Assurez-vous qu'aucun objet et/ou matériau qui puissent obstruer la sortie des fumées ou être endommagés par la température ou directement par les fumées ne se trouve au-dessus du système d'extraction des fumées. Ne pas laisser de matériaux inflammables à proximité du conduit d'extraction.**

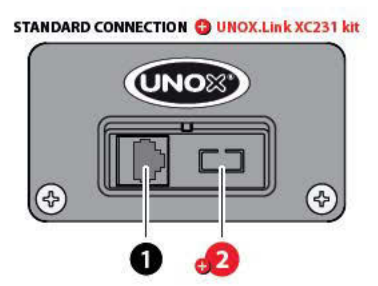
## Raccordement du kit externe UNOX.Link (*Classic - Dynamic - Matic*)

Chaque four **Line Miss**™est équipé de série d'une carte interface standard qui se trouve sur le côté droit : elle comprend une prise RJ45 (toutes deux réservées à des interventions de service). Avec de simples interventions, il est possible d'installer le kit optionnel **UNOX.Link XC231**, utiles pour faciliter et contrôler l'utilisation du four.

STANDARD CONNECTION



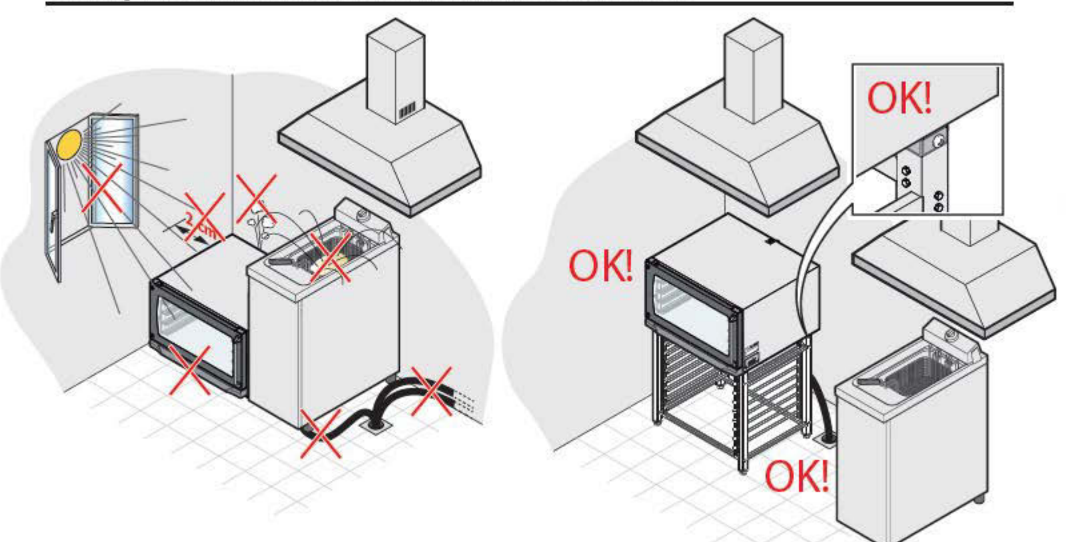

STANDARD CONNECTION + UNOX.Link XC231 kit




❶ une prise RJ45 réservée aux interventions de service.

❶ une prise RJ45 réservée aux interventions de service.
❷ une prise USB qui permet de :
- télécharger directement du four, grâce à la fonction de BlackBox, les données des cuissons des 3 derniers mois afin de permettre un contrôle efficace et simple du respect et des procédures HACCP dans la cuisine ;
- déduire des données statistiques relatives à la consommation d'énergie et l'utilisation effective du four à travers le logiciel **OVEX.Net 3.0**.
- importer et exporter des programmes de cuisson qui peuvent être mémorisés dans le panneau de contrôle du four à travers l'interface USB. Il est en outre possible de télécharger d'ultérieurs programmes de cuisson depuis le site ***http://infonet.unox.com***
- mettre à jour le logiciel de la carte de commande du four.

## Exemples d'installations erronées et correctes





# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



## Index

# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR



**Avant d'utiliser l'appareil :**
**- assurez-vous de posséder le certificat de conformité et d'autorisation d'exploitation de l'installation, relâché par l'installateur autorisé UNOX ;**
**- lisez attentivement le chapitre *« Normes de Sécurité »* à la page 4**
**- lisez le chapitre *« Préambule »* à la page 3.**

## Indications générales pour l'utilisation de l'appareil

- Lors de la première utilisation de l'appareil, nettoyez soigneusement l'intérieur de la chambre du four et les accessoires (voir le chap. ***« Entretien ordinaire »*** à la page 31); laissez fonctionner le four à vide et à la température maximale pendant 1 heure environ, afin d'éliminer les éventuelles mauvaises odeurs causées par les graisses protectrices utilisées en usine.
- Dès l'ouverture de la porte de la chambre de cuisson, le chauffage et le ventilateur s'éteignent automatiquement et le frein intégré du ventilateur se met en marche (le ventilateur continue à tourner pendant quelques instants).
- Si l'appareil est resté allumé pendant plus de 15 minutes sans qu'une modalité de fonctionnement ou de lavage automatique ait été sélectionnée, la fonction de stand-by s'active automatiquement pour réduire les consommations d'énergie.
  Pour sortir de la modalité STAND-BY , il suffit de toucher la touche START/STOP.
- Utilisez l'appareil avec une température ambiante comprise entre +5 °C et +40 °C.
- Évitez de saler les aliments dans la chambre de cuisson. Si cela est toutefois nécessaire, nettoyez le four le plus rapidement possible (voir le chap. ***« Entretien ordinaire »*** à la page. 31).



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm. Si cela est nécessaire, **appliquez obligatoirement l'adhésif contenu dans le sachet « Starter Kit » à la hauteur indiquée sur la figure.**

### Conseils de cuisson

- Il est conseillé de toujours préchauffer le four à une température supérieure à celle prévue pour la cuisson d'au moins 30-50°C pour annuler les effets de perte de chaleur due à l'ouverture de la porte.
- Ne pas laisser le four à des températures de 260°C pendant plus de 10 minutes.
- Pour les fonctions grill et rôtisserie (par ex.., volaille), il est nécessaire de placer toujours un bac de récolte des graisses sur le fond.
- Utilisez des plaques et des grilles UNOX en essayant de disposer les aliments de façon uniforme, c'est à dire en évitant de superposer les aliments ou de surcharger les plaques.
- Respectez toujours les indications de chargement de l'appareil en votre possession.



# Utilisation mod. *Manual Humidity*

STEAM.MAXI™

OFF= 0% humidité en chambre

ON= 100%°humidité en chambre

programmée :
de 0 à 60 min

fonctionnement
continu

TEMPS DE CUISSON

plage de réglage :
de 0 à 260°C

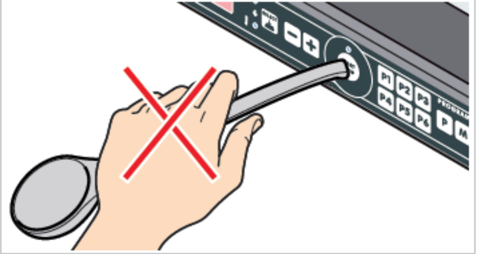
TEMPÉRATURE

UNOX

# Utilisation mod. Dynamic - Matic - Classic

Les modèles digitaux **LineMiss™** s'utilisent en appuyant sur les touches sérigraphiées avec les doigts.
**Il est conseillé d'utiliser exclusivement les doigts et aucun autre objet tels que couteaux, fourchettes, etc.**
Ce type de technologie permet un nettoyage rapide et facile du panneau de commandes et garantit en outre la fiabilité maximale dans le temps, évitant tout type de mouvement mécanique.



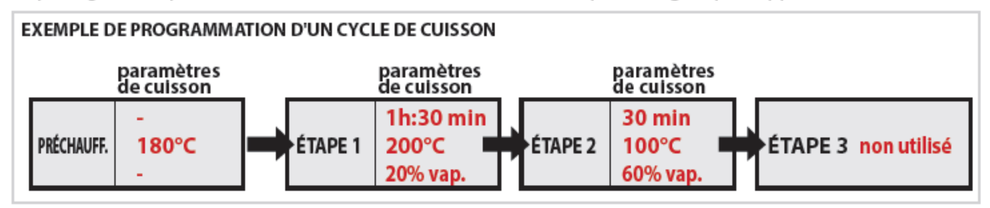
Les modèles digitaux **LineMiss™** peuvent être utilisés en fonctionnement **MANUEL ou PROGRAMMÉ**.

Le fonctionnement **Manuel** prévoit que l'utilisateur programme pour chaque cycle de cuisson les paramètres indiqués dans le tableau : ces paramètres NE sont PAS mémorisés et doivent être réinsérés pour chaque cuisson suivante.

| Paramètres de cuisson | | |
|---|---|---|
| Modèles Dynamic - Matic | Modèles Classic | PLAGE DE RÉGLAGE |
| durée de cuisson | durée de cuisson | de 0' à 9 heures et 59' |
| température en chambre (de 0°C à 260°C) | température en chambre | de 0°C à 260°C |
| pourcentage en émission de vapeur (**STEAM.Plus**) | non présente | de OFF à 100% |

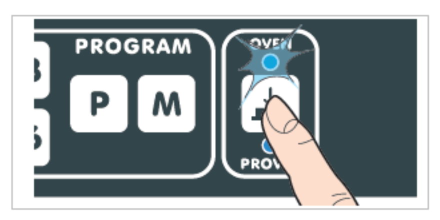
Le fonctionnement **PROGRAMMÉ** permet de mémoriser un programme afin de pouvoir le sélectionner à nouveau et donc le réutiliser pour les prochaines cuissons.
Chaque programme est composé de **4** phases :
- **PHASE 1** : préchauffage initial ;
- **PHASES 2->4** : jusqu'à 3 ÉTAPES de cuisson, chacune caractérisée par des paramètres de cuisson différents. Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation des trois ÉTAPES : programmez donc uniquement celles qui vous servent.

Le passage d'une phase de cuisson (ÉTAPE) à l'autre est automatiquement géré par l'appareil.

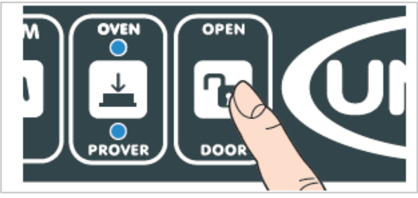



- Quand le four est sous-tension, le contrôle s'allume automatiquement.
- Fonctionnement des touches [−] [+]
  simples pressions répétées -> on augmente/diminue la valeur d'une unité à la fois ;
  pression continue -> on augmente/diminue la valeur très rapidement.
- Si pendant 15 minutes, aucune touche n'est pressée et aucun appareil relié au panneau de commandes du four (four ou étuve) n'est en marche, le panneau de contrôle électronique se met en stand-by : seule la led start/stop RESTE ALLUMÉE. Pour réactiver le panneau de contrôle électronique, il suffit d'appuyer sur la touche START/STOP.

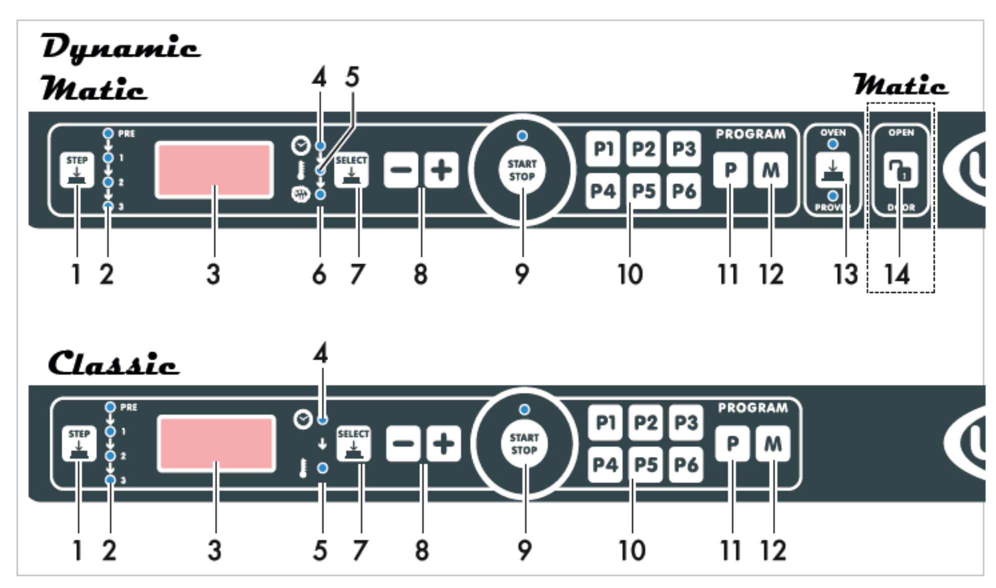





La touche (présente sur les modèles *Dynamic* et *Matic*) commute de « OVEN » (four) à « PROVER » (étuve) et vice-versa.
Si vous souhaitez utiliser le four, assurez-vous que la led « OVEN » soit allumée (four).




Sur les modèles *Matic* le loquet de fermeture de la porte se bloque automatiquement en fin de cuisson.
Si vous souhaitez ouvrir la porte avant la fin de la cuisson, ne la forcez pas en tirant sur la poignée mais appuyez sur la touche : une seule pression sur cette touche permettra d'ouvrir complètement la porte à l'aide de la poignée.

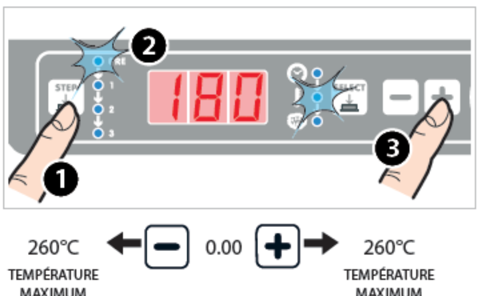



1) Avec des pressions répétées, elle sélectionne les 3 ÉTAPES de cuisson pour programmer leurs paramètres de cuisson.
2) Les led indiquent l'ÉTAPE :
   - en phase de programmation des paramètres
   - en phase de cuisson
   (1= STEP1...3=STEP3).
3) Écran.
4) Si la led est allumée, le paramètre DURÉE est en phase de programmation.
5) Si la led est allumée, le paramètre TEMPÉRATURE est en phase de programmation.
6) (seulement pour les modèles *Dynamic* et *Matic*) Si la led est allumée, le paramètre HUMIDITÉ est en phase de programmation.
7) Avec des pressions répétées, elle sélectionne les paramètres à programmer (température, durée de cuisson, etc.)..
8) Augmentation/diminution des valeurs affichées à l'écran.
9) Démarre/arrête la cuisson.
10) Elles permettent la sélection rapide de 6 programmes préférés.
11) Elle sélectionne les programmes mémorisés.
12) Mémorise le programme configuré.
13) Commute de « OVEN » (four) à « PROVER » (étuve) et vice-versa.
14) (seulement pour les modèles *Matic*) Elle débloque automatiquement le loquet de fermeture de la porte.
    Successivement, la porte s'ouvre complètement en agissant sur la poignée en mode manuel.

## Fonctionnement MANUEL



### PRÉCHAUFFAGE




260°C TEMPÉRATURE MAXIMUM ← [−] 0.00 [+] → 260°C TEMPÉRATURE MAXIMUM

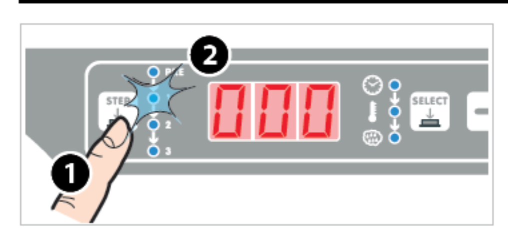
❶ Appuyez sur la touche ;

❷ la led « PRE » correspondante s'allume.

❸ Appuyez sur les touches [−] [+] jusqu'à visualiser à l'écran la température de préchauffage souhaitée.

La fonction de préchauffage a comme unique paramètre configurable la température.
La durée de la phase de préchauffage dépend de la température programmée (l'appareil atteint la température en moins de temps possible).

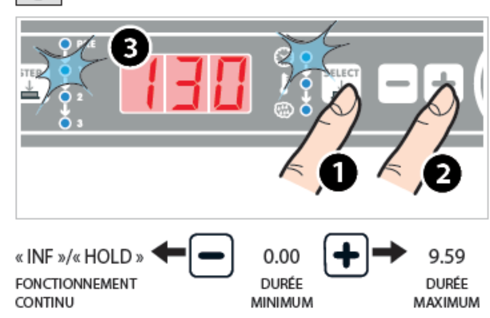
### SÉLECTION ÉTAPE 1




❶ Appuyez sur la touche [STEP];

❷ la led « 1 » correspondante s'allume.

### PROGRAMMATION DURÉE DE CUISSON




« INF »/« HOLD » FONCTIONNEMENT CONTINU ← [−] 0.00 DURÉE MINIMUM [+] → 9.59 DURÉE MAXIMUM

❶ Assurez-vous que la led « DURÉE » soit allumée ; dans le cas contraire, appuyez plusieurs fois sur la touche [SELECT] jusqu'à ce qu'elle s'allume.

❷ Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches [−] [+].

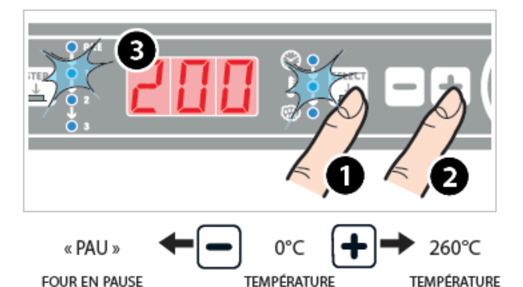
❸ À l'écran, le paramètre s'affiche en heures minutes (ex. 130= 1 heure et 30 minutes.

**FONCTIONNEMENT CONTINU** (le four fonctionne continuellement jusqu'à l'intervention manuelle de l'utilisateur)
ÉTAPE 1 -> réglez le paramètre sur « INF » (infini).
La température dépend du paramètre programmé avec le paramètre spécifique (voir la section successive).
ÉTAPE 2-3 -> réglez le paramètre sur « HLD » (HOLD).
La température est maintenue à 70°C.





## PROGRAMMATION TEMPÉRATURE DE CUISSON




« PAU » ← [−] 0°C [+] → 260°C

FOUR EN PAUSE VENTILATEURS/RÉSISTANCES ÉTEINTES — TEMPÉRATURE MINIMUM — TEMPÉRATURE MAXIMUM

❶ Appuyez sur la touche [SELECT] jusqu' à ce que s'allume la led « TEMPÉRATURE ».

❷ Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches [−] [+]

❸ À l'écran le paramètres s'affiche en degrés centigrades (°C).

**DÉPART DIFFÉRÉ**

Pour obtenir un départ différé du four ou une période d'arrêt du four (utile pour la lévitation), programmer « PAU » (PAUSE) dans le paramètre « température de cuisson » et la durée de la pause avec le paramètre « durée de cuisson » (voir section précédente).

## PROGRAMMATION HUMIDITÉ (STEAM.Plus™ - seulement pour les mod. *Dynamic* ET *Matic*)







❶ Appuyez sur la touche [SELECT] jusqu' à ce que s'allume la led « HUMIDITÉ ».

❷ Programmez la valeur souhaitée en appuyant sur les touches [−] [+]

❸ À l'écran le paramètre s'affiche en pourcentage d'humidité.

Le paramètre HUMIDITÉ est :
- facultatif (si ce paramètre n'est pas programmé, le four cuit à « CONVECTION ».)
- programmable seulement si la température est égale ou supérieure à 90°C.

## SÉLECTION ET PROGRAMMATION DES ÉTAPES SUCCESSIVES (FACULTATIF)




Une cuisson n'exige pas nécessairement l'utilisation des trois ÉTAPES disponibles : programmez donc uniquement celles qui vous servent.

Pour programmer l'étape 2 :

❶ appuyez sur la touche [STEP]

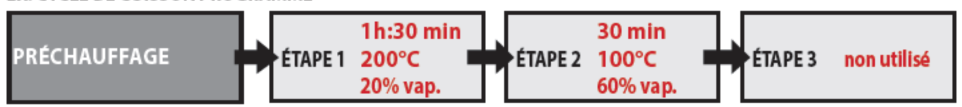
❷ la led « 2 » S'ALLUME.

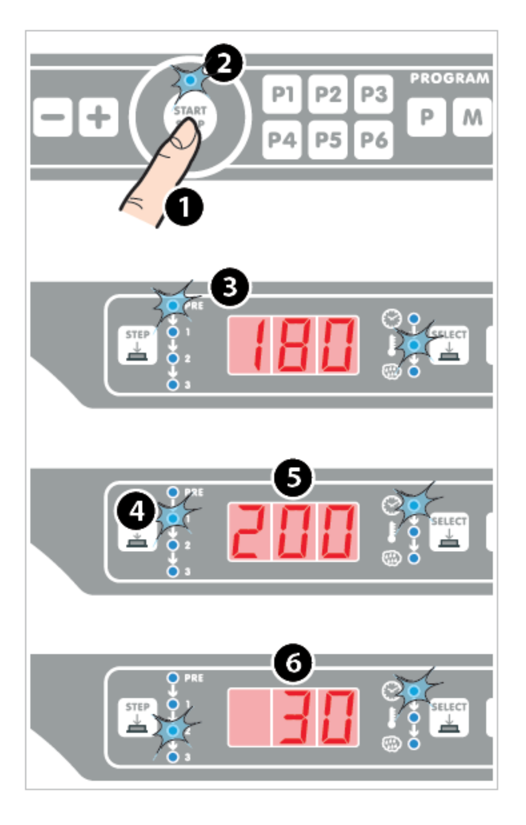
Successivement, programmez les divers paramètres (durée, température, etc.) comme il est décrit dans les sections précédentes.

Si nécessaire, procédez de la même façon pour la sélection et la programmation des ÉTAPES successives.

## DÉMARRAGE CUISSON / INTERRUPTION CUISSON / EXTINCTION DU FOUR

**EX. CYCLE DE CUISSON PROGRAMMÉ**




Programmer un cycle de cuisson avec les ÉTAPES souhaitées :

❶ appuyez sur la touche START/STOP pour démarrer le cycle de cuisson.

❷ La led « START/STOP » s'allume et commence une phase de préchauffage, signalée par la led « PRE » allumée ❸(l'écran affiche la température précédemment programmée). Quand le four a atteint la température de préchauffage programmée, un signal sonore est émis et la led « PRE » clignote.

❹ Après avoir introduit les aliments en chambre de cuisson et une fois la porte fermée, la première ÉTAPE de cuisson indiquée par la led allumée « 1 » démarre automatiquement.

❺ À l'écran, clignote la durée totale du cycle de cuisson à déduire.
Par exemple :
1h:30 min (durée ÉTAPE 1) +
30 min (durée ÉTAPE 2) +
0 min (durée ÉTAPE 3) =
200 min (affiché à l'écran)

❻ Au terme de l'ÉTAPE 1 démarre automatiquement l'étape successive (si elle est programmée).

La fin de cuisson est signalée par l'émission d'un signal sonore.
Pour interrompre le cycle de cuisson plus tôt, il est nécessaire de maintenir appuyé la touche START/STOP pendant environ 2/3 secondes.
Pour activer la modalité stand-by, maintenez appuyé la touche START/STOP pendant environ 6 secondes ; pour la réactiver, appuyez à nouveau sur la touche START/STOP.

## MODIFICATION DES PARAMÈTRES AVEC LA CUISSON EN COURS

S'il est nécessaire de modifier un paramètre de cuisson lorsque la cuisson est déjà en cours (par ex., la durée ou la température) :

❶ appuyez plusieurs fois sur la touche [STEP] jusqu'à ce que la LED correspondante à l'ÉTAPE que l'on souhaite modifier s'allume ;

❷ appuyez plusieurs fois sur la touche [SELECT] jusqu'à ce que la LED correspondante au paramètre que l'on souhaite varier s'allume;

❸ appuyez sur les touches [−] [+] jusqu'à la programmation de la nouvelle valeur désirée ; les modifications auront un effet immédiat sans la nécessité d'appuyer sur aucune touche.

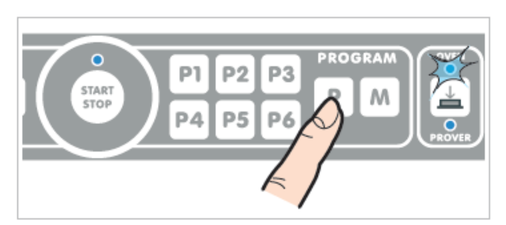


## Fonctionnement PROGRAMMÉ

Le fonctionnement programmé permet à l'utilisateur de mémoriser jusqu'à 99 programmes (cycles de cuisson).

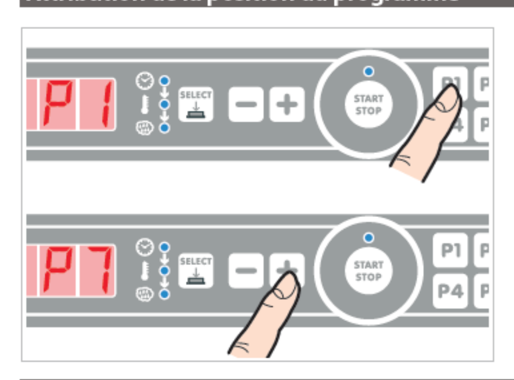
## MÉMORISATION DES PROGRAMMES

### Accès au menu de programmation




Accédez au menu de programmation en appuyant sur la touche **P** ou en appuyant sur l'une des touches des programmes rapides (P1-P6).

### Attribution de la position du programme




Attribuez une position de P1 à P99 au programme de la façon suivante :

- appuyez directement sur les touches de P1 à P6 pour sélectionner les 6 premières positions (il est conseillé de mémoriser dans ces positions les programmes les plus fréquemment utilisés).

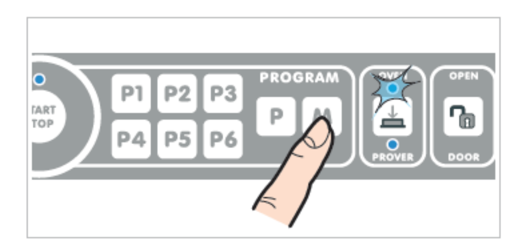
- utilisez les touches **−** **+** pour les positions suivantes (de P7 à P99).

La position sélectionnée est affichée à l'écran.

### Réglage des paramètres de cuisson d'un programme

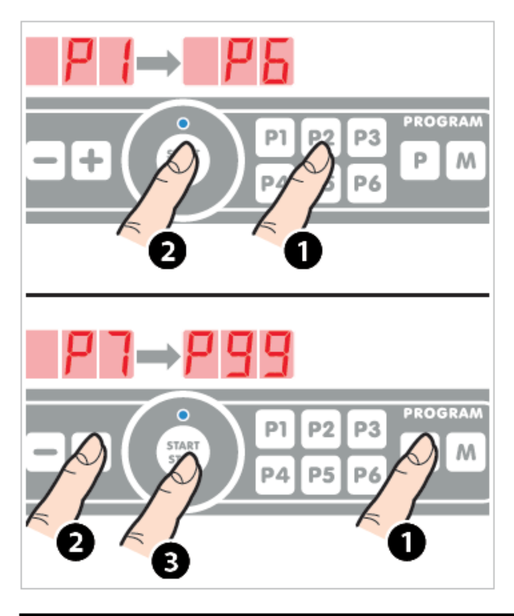
Réglez les paramètres du programme (température, durée, etc...) comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ». Remarque : si le préchauffage n'est pas programmé, le four proposera automatiquement la température de 180°C.

### Mémorisation du programme configuré




Maintenez appuyé le bouton **M** jusqu' à entendre un « bip » long.
Cela signifie que le programme configuré est alors mémorisé.

## SÉLECTIONNEZ ET DÉMARREZ UN PROGRAMME DÉJÀ MÉMORISÉ




P1 → P6 **PROGRAMMES DE P1 à P6 (programmes à accès rapide) :**

❶ appuyez sur la touche qui correspond au programme souhaité ;

❷ lancez-le en appuyant sur la touche START/STOP.

P7 → P99 **PROGRAMMES DE P7 à P99:**

❶ appuyez sur la touche P

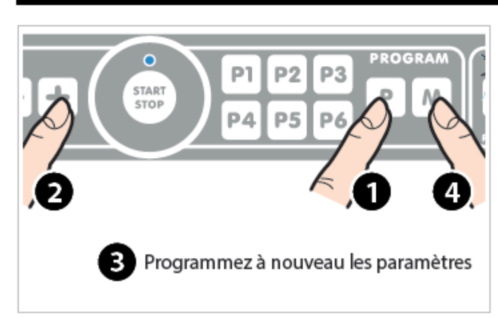
❷ appuyez sur les touches – + jusqu'à visualiser à l'écran le programme que vous souhaitez utiliser.

❸ lancez-le en appuyant sur la touche START/STOP.

La fin de cuisson est signalée par l'émission d'un signal sonore.

Pour interrompre le cycle de cuisson plus tôt, il est nécessaire de maintenir appuyé la touche START/STOP pendant environ 2/3 secondes.

## VARIATION DES PARAMÈTRES D'UN PROGRAMME DÉJÀ CONFIGURÉ




❶ Appuyez sur la touche P

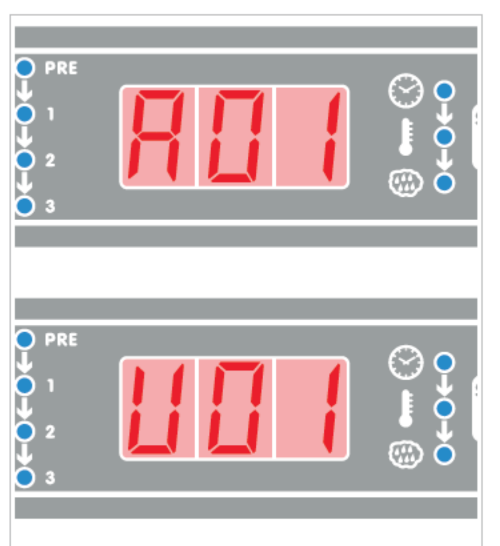
❷ Avec les touches – + sélectionnez à l'écran le programme que vous souhaitez modifier.

❸ Programmez les paramètres du programme comme il est précisément expliqué au chapitre « Fonctionnement manuel ».

❹ Maintenez appuyé le bouton M jusqu' à entendre un « bip » long. Désormais , les nouveaux paramètres sont mémorisés.



## Communication four-utilisateur




Les modèles digitaux affichent à l'écran les éventuels messages d'alarme/avertissement relatifs au four ou à l'étuve.

- Les messages d'avertissement (**U - WARNING**) identifient des situations de dysfonctionnement qui toutefois, même avec des fonctions limitées, autorisent le fonctionnement de l'appareil/ des périphériques. En appuyant sur la touche **P** on efface de l'écran la liste d' AVERTISSEMENTS (WARNING), en commutant avec la touche entre OVEN et PROVER la liste réapparaît (non présent dans la version *Classic*).
- Les messages d'alarme (**A - ALLARM**) identifient des situations qui empêchent tout fonctionnement de l'appareil/des périphériques qui doivent donc être mis en état de STOP. Si les messages d'alarme se réfèrent exclusivement aux périphériques (étuves ou hottes), il est toutefois possible d'utiliser le four.

En présence de plusieurs messages de ALLARM/WARNING, il est possible de les faire tous défiler en appuyant successivement sur la touche START/STOP.

| Écran | Description | Effet | Résolution des problèmes |
|---|---|---|---|
| **FOUR** | | | |
| A01 | Une surchauffe des moteurs a été détectée | Four bloqué | Contactez le service d'assistance clients |
| A02 | Une surchauffe du thermostat de sécurité a été détectée | Four bloqué | Contactez le service d'assistance clients |
| A03 | Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde de la chambre | Four bloqué | Contactez le service d'assistance clients |
| A04 | Communication entre carte de contrôle et puissance interrompue | Four bloqué | Contactez le service d'assistance clients |
| U01 | Une température excessive sur la carte de puissance du four a été détectée | Il existe un risque d'endommager la carte de puissance de façon permanente | Vérifiez que les normes de positionnement prévues par le manuel d'installation aient été respectées. Contactez le service d'assistance clients |
| **ÉTUVE** | | | |
| A07 | Une erreur a été détectée dans les données lues par la sonde de la chambre de l'étuve | Étuve bloquée | Contactez le service d'assistance clients |

# Entretien ordinaire



**Toute opération d'entretien ordinaire doit être effectuée :**
**- après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;**
**- après s'être équipé des instruments de protection personnel adéquats (par ex., gants, etc.).**

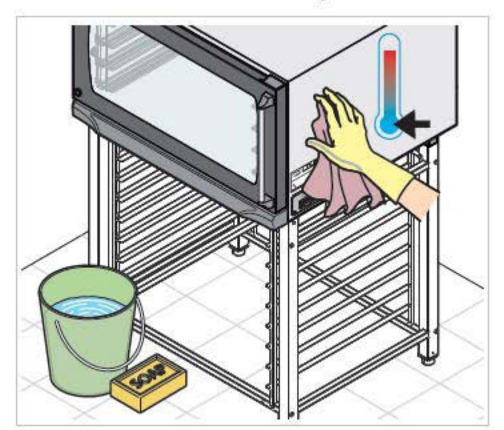
Nettoyez quotidiennement la chambre de cuisson pour maintenir des niveaux d'hygiène adéquats et pour éviter que l'acier inoxydable à l'intérieur de la chambre de cuisson se détériore ou corrode. Effectuez le nettoyage quotidien même si l'appareil est utilisé exclusivement avec de la chaleur humide (vapeur).



Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire, NE PAS utiliser de :

- détergents abrasifs ou en poudre ;
- détergents agressifs ou corrosifs (par ex., acide chlorhydrique/ muriatique ou sulfurique). Attention ! Ne jamais utiliser de telles substances, même pour nettoyer le socle situé en-dessous de l'appareil ;
- outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc.) ;
- jets d'eau chaude ou vapeur à haute pression.

## Surfaces externes en acier, joint de la chambre de cuisson




**Attendez que les surfaces soient froides.**
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon. Rincez et essuyez avec soin.
En alternative, utilisez uniquement des détergents recommandés par UNOX ; des produits d'un autre type peuvent causer des dommages et par conséquent annuler la garantie. Pour leur utilisation, référez-vous aux instructions du producteur des détergents.

## Surfaces plastiques et panneau de commande

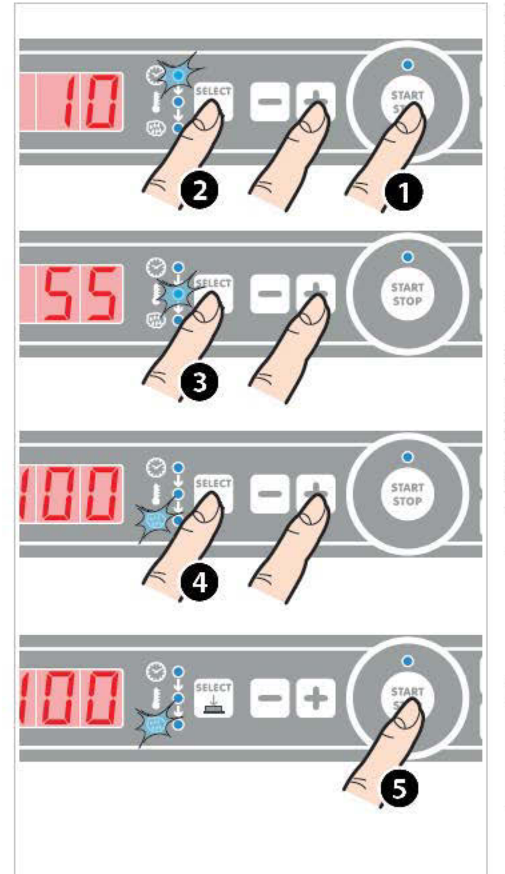
Utilisez exclusivement un chiffon très souple et une petite quantité de produit pour le nettoyage des surfaces délicates.



## Intérieur de la chambre de cuisson



**Si la chambre de cuisson n'est pas quotidiennement nettoyée comme il est décrit ci-dessous, il est possible que les graisses ou les résidus alimentaires accumulés à l'intérieur prennent feu - risque d'incendie !**




Pour le nettoyage de la chambre de cuisson, suivez la procédure suivante :

❶ sortez de la modalité stand-by ;
programmez les paramètres suivants comme il est expliqué au chapitre « Utilisation » (référez-vous au chap. relatif à votre four ) :

❷ le temps à 10 minutes ;

❸ la température à 55°C ;

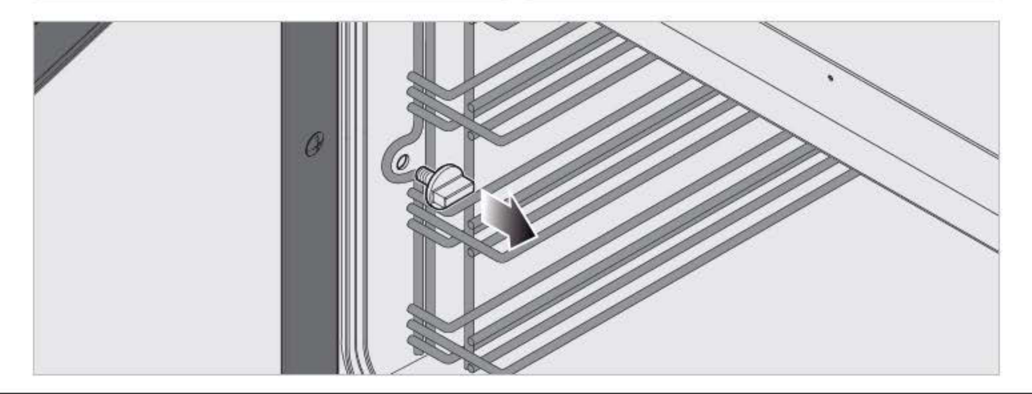
❹ la vapeur à 100% (dans les modèles qui prévoient la fonction **STEAM.Plus**) ;

❺ démarrez le fonctionnement en appuyant sur la touche START/STOP.

Attendez que les surfaces soient froides puis nettoyez avec un chiffon souple ; rincez abondamment pour éliminer les résidus.

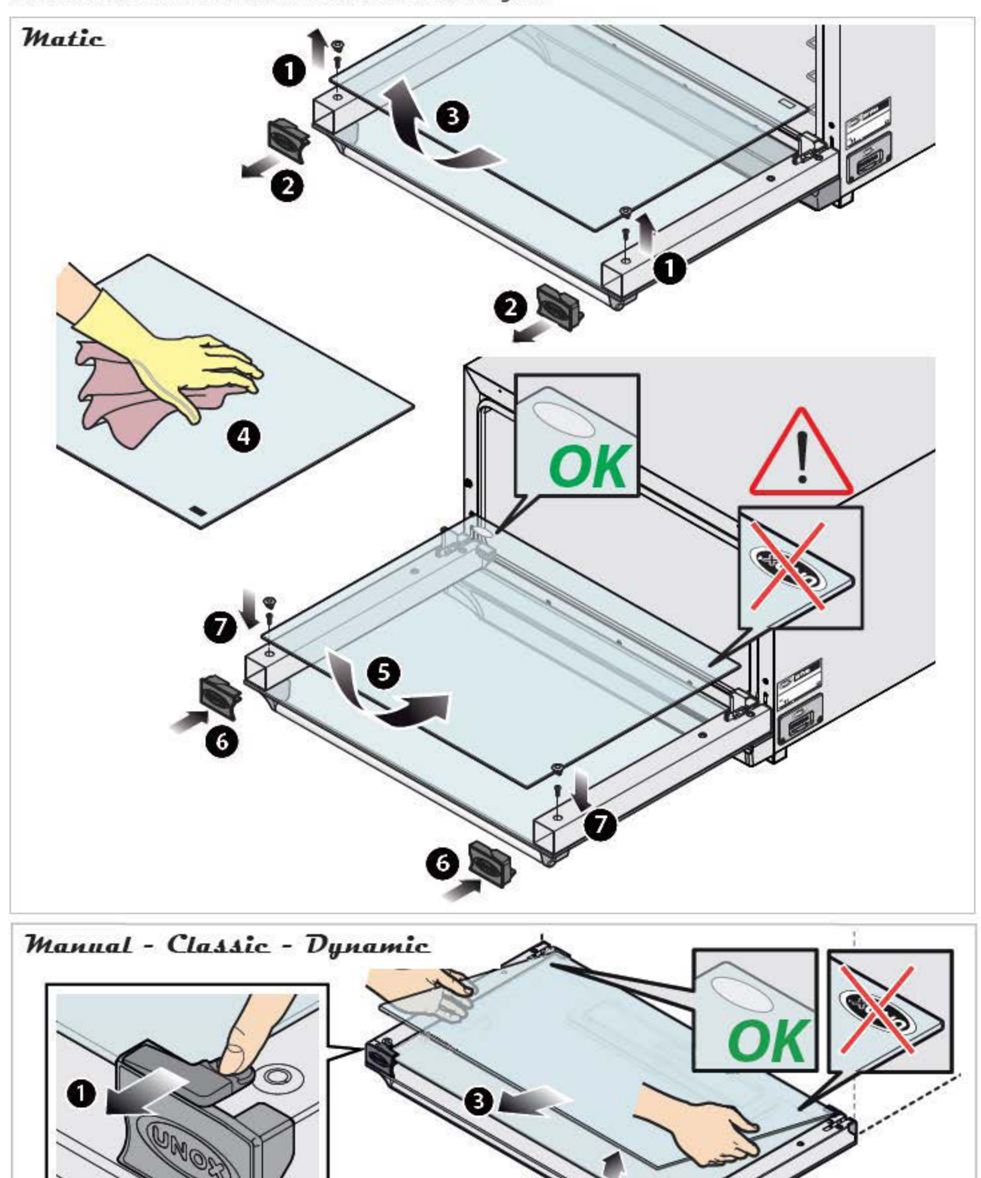
Pour faciliter le nettoyage de la chambre, retirez les supports des grilles latéraux comme sur la figure : nettoyez-les avec de l'eau et du savon ou des détergents spécifiques, **en évitant le lavage en lave-vaisselle**.



## Vitre interne et externe de la porte

**Attendez que les vitres soient froides.**
Utilisez exclusivement un chiffon souple légèrement imprégné d'eau et de savon ou d'un détergent spécial vitres. Rincez et essuyez avec soin. S'il est nécessaire d'effectuer un nettoyage plus approfondi, il est possible d'ouvrir la vitre interne en suivant les indications de la figure.





## Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :
- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez de préférence un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;
- laissez la porte de l'appareil légèrement entre-ouverte.

À la première utilisation :
- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires (voir le chap. « ***Entretien ordinaire*** » à la page 31);
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faîtes contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;
- redémarrez l'appareil au minimum pendant 50 minutes sans aucun aliment à l'intérieur.



**Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.**

## Élimination en fin de vie

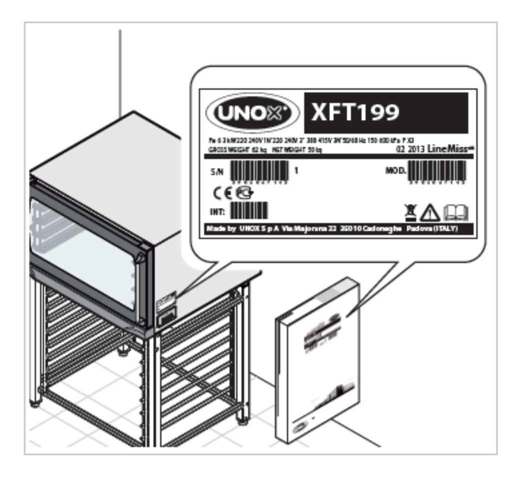
Aux termes de l'art.13 du Décret Législatif du 25 juillet 2005, n°151 « Mise en œuvre des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE ».



Le produit à la fin de sa vie utile ne doit pas être mélangé aux autres déchets mais il doit être éliminé séparément ; nous vous rappelons que l'élimination abusive ou incorrecte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la normative de loi en vigueur.
Tous les appareils sont réalisés en matériaux métalliques recyclables (acier, inox, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion équivalente à plus de 90% de leur poids : l'utilisateur devra porter l'appareil désormais hors d'usage dans les centres de tri sélectif des déchets électroniques et électrotechniques spécifiques, ou bien le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un nouvel appareil de type identique, sur une base de un pour un.
Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présentes) afin d'éviter que quelqu'un puisse rester enfermé à l'intérieur.
Pour plus d'information, adressez-vous au service local d'élimination des déchets.

# Assistance après-vente

En cas de panne, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique, et consultez les solutions proposées dans le *« **Tableau C** »*.




Si la solution ne figure pas dans le tableau, adressez-vous à un centre d'assistance technique autorisé par UNOX en communiquant :
- la date d'achat ;
- les données de l'appareil indiquées sur la plaque d'identification ;
- (seulement pour les modèles digitaux) d'éventuels messages d'alarme affichés à l'écran (voir le chap. « ***Communication four-utilisateur*** » à la page 30).

**Données du constructeur :**
UNOX S.p.A.
Via Majorana, 22
35010 Cadoneghe (PD) Italy
Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555
info@unox.com   www.unox.com

## Tableau C

| Panne | Cause possible | Remède possible | Résolution du problème |
|---|---|---|---|
| Le four est complètement éteint. | - Absence de la tension de réseau.<br>- Appareil défectueux. | Vérifiez le branchement au courant électrique. | Contactez le service d'assistance clients. |
| La vapeur n'est pas générée dans la chambre de cuisson. | - Entrée d'eau fermée.<br>- Raccordement au réseau hydrique ou au réservoir non effectué correctement.<br>- Absence d'eau dans le réservoir (en cas de prise d'eau depuis le réservoir).<br>- Filtre de l'entrée d'eau obstrué par des impuretés. | - Ouvrez l'entrée d'eau.<br>- Vérifiez le raccordement au réseau hydrique ou au réservoir.<br>- Remplissez le réservoir d'eau.<br>- Nettoyez le filtre. | Contactez le service d'assistance clients. |
| Après avoir programmé le temps et avoir appuyé sur la touche START/STOP, le four ne démarre pas. | Porte ouverte ou mal fermée. | Vérifiez la fermeture de la porte. | Contactez le service d'assistance clients. |
| Avec la porte fermée, de l'eau s'échappe du joint. | - Joint sale.<br>- Joint endommagé.<br>- Mécanisme de la poignée desserré. | - Nettoyez le joint avec un chiffon humide.<br>- Adressez-vous à un technicien spécialisé pour la réparation. | Contactez le service d'assistance clients. |



# Certifications

## EU déclaration de conformité pour appareils électriques

Constructeur : UNOX S.p.A.
Adresse : Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Padova, Italy

Déclare sous sa propre responsabilité que le produit
**LineMiss™**

Est conforme à la Directive des Machines 2006/42/CE et à la Directive de Basse Tension 2006/95/CE selon les standards suivants :
- EN 60335-1: 2002 + A1 : 2004 + A11 : 2004 + A2 : 2006 + A12 : 2006 + A13 : 2008 + A14 : 2010 + A15 : 2011
- EN 60335-2-42: 2003 + A1 : 2008
- EN62233: 2008

et la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2004/108/CE selon les standards suivants :
- EN 55014-1: 2006 + A1 : 2009
- EN 55014-2: 1997 + A1 : 2001 + A2 : 2008 + IS:2007
- EN 61000-3-2: 2006 + A1 : 2009 + A2 : 2009
- EN 61000-3-3: 2008

# Garantie

L'installation du produit UNOX doit être réalisée par un Centre d'Assistance Autorisé UNOX. La date d'installation et le modèle de l'appareil doivent être communiqués par l'acheteur final à travers une déclaration écrite ou une facture d'installation émise par le revendeur ou le Centre d'assistance Autorisé UNOX, sous peine d'annulation de la garantie même ;
La garantie UNOX prévoit la reconnaissance de tous les dommages qui se rapportent objectivement à des défauts d'origine dus à une mauvaise production. Sont exclus les défauts et dommages dérivant du transport, de la mauvaise conservation ou entretien du bien ou utilisation impropre du produit, de l'installation non conforme aux spécifications techniques fournies par UNOX et relatives au milieu d'utilisation tels que, par exemple, l'utilisation d'eau sale et agressive, gaz de mauvaise qualité ou courant avec une puissance ou une tension inadéquates.
Tout dommage quelconque dû une surtension ou encore dérivant d'une modification effectuée par des personnes non autorisées ou incompétentes est exclu de la garantie. Le droit de garantie s'annule également en cas de dommages et de dysfonctionnements dus à des incrustations de calcaire dans l'appareil. Sont également exclus de la garantie les composants sujets à l'usure tels que : joints, ampoules, vitres, parties esthétiques des appareils et parties consommables selon l'utilisation.
Le droit aux prestations de garantie s'annule en cas de dommages causés par une installation imparfaite ou non réalisée par un centre d'assistance Autorisé.




OVENS PLANET®




Groot Mijdrechtstraat 42
Postbus 32
3640 AA Mijdrecht
+31 (0)297-282341 - +31(0)297-287405
www.emga.com
info@emga.com

**UNOX S.p.A.**

Via dell'Artigianato, 28/30 - 35010 - Vigodarzere (PD) - Italy
Tel.: +39 049 86.57.511 - FAX: +39 049 86.57.555
**info@unox.com**

**www.unox.com**

EMGA LINEMISS fr ma 2014